

Das Abziehen von TINA - Gartenmesser

Neben dem verwendeten Stahl und dessen Härtung sowie dem Schliff ist das Wichtigste an einer jeden Messerklinge eine haarscharfe Schneide, Abzug genannt.
Jedes TINA-Gartenmesser, das unsere Manufaktur verlässt, ist mit einem solchen sorgfältig von Hand hergestelltem Abzug versehen. Im täglichen Gebrauch geht dieser Abzug jedoch nach und nach verloren und muß unbedingt wieder hergestellt werden.
Eine stumpfe Klinge liefert keinen glatten Schnitt. – Und ein glatter Schnitt ist bei solch diffizilen Arbeiten, sprich Operationen an Pflanzen, unbedingt erforderlich. – Nur ein glatter Schnitt liefert optimale Ergebnisse!

Der Benutzer eines TINA-Gartenmesser, der es versteht richtig abzuziehen, erzielt die besten Resultate bei der Arbeit und hat lange Freude an seinem TINA-Gartenmesser.
Man merke: Ohne guten Abzug taugt die beste Klinge nichts. – Mit einem guten Abzug aber ist die Klinge ein Werkzeug, mit dem sich Erstaunliches leisten läßt!

1. Hinweise zu Abziehsteinen:

a.) Naturabziehsteine
Als den unserer Ansicht nach besten Naturabziehstein empfehlen wir für unsere TINA-Gartenmesser mit gerader bzw. geballter Schneide den „Original Belgischen Brocken".
Mit seinem ausgeprägt feinen Schleifverhalten erzielt man haarscharfe Schneiden ohne nennenswerten Materialverbrauch an Klinge und Abziehstein.

b.) Original TINA-Abziehsteine
Original TINA-Abziehsteine Nr. 940 u. Nr. 941 tausendfach bewährt, durch u. durch gleichmäßig im Korn, haben zwei verschieden geformte Abziehflächen, eine halbrundgeformte und eine flache Seite.
Für das Abziehen von TINA-Hippen benötigt man unbedingt die halbrunde Seite der vorgenannten Original TINA-Abziehsteine (konvex - konkav). Die flache Seite ist für TINA-Kopulier / Okulier / und Pfropfmesser zu verwenden.
Für das Schleifverhalten der Original TINA-Abziehsteine gilt das gleiche wie unter a.) genannt.

c.) Vor dem Nachschleifen auf einer Schleifscheibe kann nur gewarnt werden!
Erstens besteht dabei in den allermeisten Fällen keine Kühlmöglichkeit der Schleifscheibe, zum anderen ist die Umfangsgeschwindigkeit der Schleifscheibe meistens viel zu hoch, so dass ein „Verbrennen" der Klinge vorprogrammiert ist. Zeigt die Klinge nur die geringste Farbe bei einem solchen Schleifen ist sie kaputt, das heißt, sie hat ihre Schnitthaltigkeit und Härte verloren, sie ist „ausgeglüht".

Gebrauch des „Original Belgischen Brocken"/ Original TINA-Abziehstein
Zuerst wird der „Schleifschleim" hergestellt. Dazu reibt man den vorgenannten Abziehstein an einem gröberen Abziehstein (z.B. TINA-Abziehstein Nr. 910) unter Zugabe von ein wenig Wasser. Bei diesem Reibevorgang werden beim „Original Belgischen Brocken" Granatatome aus ihrem Atomgitter gelöst und bilden dann zusammen mit dem Wasser den sogenannten „Schleifschleim". Dieser schleift und nicht der Stein an sich selbst !!
Sobald genügend „Schleifschleim" auf der Oberfläche des "Original Belgischen Brockens" / Original TINA-Abziehsteins vorhanden ist, kann mit dem Abziehen begonnen werden.

2. Hinweise für das richtige Abziehen:

a.) TINA-Gartenmesser mit **einseitig** angeschliffener Klinge, d.h. Rückseite flach, Vorderseite (mit Nagelgriff) leicht gewölbt (s. Pkt. 4): Rückseite flach auf Abziehstein legen, mit kreisenden Bewegungen schleifen. Vorderseite ebenfalls flach auf den Abziehstein legen, dann aber leicht (ca. 5°) den Rücken anheben. Ebenfalls mit kreisenden Bewegungen solange schleifen, bis vorne an der Schneide „Grat" entsteht. „Grat" heißt, bei genauer Betrachtung der Schneide müssen an der äußersten Schneide halblose feine Stahlrestchen hängen.
Und nun der wichtigste Teil des Abzugs:
Diesen „Grat" mit feinen Strichen (nicht kreisend!) von beiden Seiten der Klinge „wegziehen". Wenn der „Grat" verschwunden ist, ist die Klinge haarscharf.

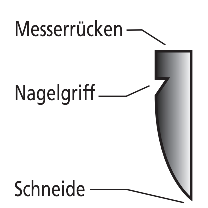
b.) TINA-Gartenmesser mit **beidseitig** angeschliffener Klinge, d.h. Rückseite und Vorderseite leicht gewölbt (s. Pkt. 5): Vorgehen wie unter 2.a) beschrieben, nur beide Seiten flach auf den Abziehstein auflegen, dann aber leicht (ca. 5°) den Rücken anheben.

Nach dem Abziehen den „Schleifschleim", der dann mit mikroskopisch kleinen Stahlteilchen versetzt ist, also verbraucht ist, unter fließendem Wasser abspülen und den „Original Belgischen Brocken" / Original TINA-Abziehstein zurück in die Lagerflüssigkeit Wasser stellen oder legen.

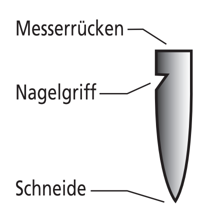
3. Aufbewahrung des „Original Belgischen Brocken" / Original TINA-Abziehstein

In jedem Haushalt fallen leere Konservendosen an. Eine solche leere Konservendose säubern und zur Hälfte mit Wasser füllen.
In diesem Lagerbehältnis den "Original Belgische Brocken" / TINA-Abziehstein Tag und Nacht liegen bzw. stehen lassen und nur zum Gebrauch herausnehmen. Damit ist gewährleistet, dass der „Original Belgische Brocken" / Original TINA-Abziehstein immer genug Feuchtigkeit hat damit der „Schleifschleim" sich bilden kann.
Bitte immer beachten, dass der "Original Belgische Brocken" / Original TINA Abziehstein in seinem Lagerbehältnis gänzlich mit Wasser bedeckt ist.

4. Querschnitt (stark vergrößert) einer einseitig angeschliffener Klinge.



5. Querschnitt (stark vergrößert) einer beidseitig angeschliffener Klinge.



6. Pflegehinweise für TINA-Gartenmesser:

Es ist kein Luxus, wenn man die Klinge nach Gebrauch von anhaftenden Schneidresten reinigt und wieder leicht einfettet. (z.B. mit einem Ballistol getränkten Läppchen).
Ferner sollte man alle zwei Wochen einen Tropfen guten Öles (z.B. Ballistol oder Nähmaschinenöl) in die Drehstelle zwischen Klinge und Feder geben. Dadurch verhindert man, dass aufgrund des dort bestehenden starken Druckes sich die Klinge in die Feder einreibt, was in letzter Konsequenz die Gebrauchsunfähigkeit eines TINA-Gartenmessers nach sich zieht.

7. Wenn Abziehen wie unter Pkt. 2 beschrieben nicht mehr ausreicht

um eine scharfe Klinge zu erhalten, bitten wir um Einsendung des Messers damit wir diese Klinge in unserer Serviceabteilung wieder mit einem haarscharfen Schliff versehen können. Die Kosten sind dafür ungleich geringer als die Anschaffung eines neuen Messers. Bei Beachtung dieser Ratschläge wird ein TINA-Gartenmesser Sie jahrzehntelang beim täglichen Gebrauch begleiten!



TINA-Messerfabrik, Friedrich Schwille
Inhaber Dipl. Kfm. Sieghard Schwille
Am Heilbrunnen 77/79, D-72766 Reutlingen
Tel. 0 71 21 / 49 15 34 Fax 0 71 21 / 4 62 14
email: tina.messerfabrik@t-online.de
www.tina-messerfabrik.de